Tvarohoví šneci s jablečnou náplní

1 hodina

náročnost ●●○○

Ingredience:

- 500 g hladké mouky
- 1 sušené droždí
- 100 ml vlažného Jihočeského mléka
- 2 Lipánky vanilkové
- 50 g cukru
- 2 žloutky
- špetka soli
- špetka muškátového oříšku

Náplň:

- 4 střední jablka
- 90 g cukru
- 50 g rozinek
- 1 lžička skořice

Návod na přípravu:

V míse smícháme mouku, cukr, sůl a muškátový oříšek. Přidáme vlažné mléko, sušené droždí, žloutky a vanilkové Lipánky. Vypracujeme hladké těsto, které necháme na teplém místě vykynout.

Připravíme náplň. Jablka oloupeme, nahrubo nastrouháme a na pánvi s cukrem zkaramelizujeme. Přidáme rozinky, skořici a necháme vychladnout.

Vykynuté těsto rozválíme na obdélník, rovnoměrně naneseme jablečnou náplň a srolujeme. Nakrájíme na šneky a rozložíme je na pekáček vymazaný máslem.

Pečeme v předehřáté troubě na 180 °C asi 25 minut, dokud nejsou šneci zlataví.